

## Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2019



Quintessence des terroirs de la célèbre appellation, ce Puligny-Montrachet, particulièrement brillant et expressif cette année, assemble les raisins de 7 petites parcelles. Il incarne dans un équilibre parfait ce style admirable d'élégance et d'intensité, insufflé ces-dernières années par Benoît Ente : le raffinement aromatique, l'énergie interne, la verticalité incisive et la formidable vibration minérale nous emmènent loin. C'est un joyau, qui règne au sommet de l'appellation et du millésime.

On retrouve ici, au Sud du finage en allant vers Chassagne, les terroirs des Tremblots et des Houlières, dominés par des sols de marnes blanches et calcaires souples, un peu plus argileux en allant vers les Houlières. Plus au Nord, tout proche du village de Puligny, les climats du Meix Pelletier et Derrière La Velle bénéficient de sols argilo-calcaires bruns et d'une bonne exposition au levant.

Enfin, c'est sur le climat des Levrons, situé juste au-dessous des premiers crus (Referts en particulier) que l'on trouve les plus vieilles vignes du Domaine, plantées entre 1941 et 1943. Elles s'immiscent en profondeur dans le substrat marno-calcaire et contribuent à apporter concentration, verticalité et intensité minérale.

Ayant peu à peu délaissé les « pièces bourguignonnes » au bénéfice de contenants plus grands, en adéquation avec sa recherche d'une sorte de pureté aromatique originelle, Benoît fait le choix de vinifier et d'élever son Puligny majoritairement en foudres et en grandes barriques de 600 litres, maîtrisant ainsi avec précision la prise de bois.

A chaque vin, on a l'impression d'entrer toujours plus en profondeur dans cet univers intimiste et silencieux, nous évoquant la beauté immuable et sans fioriture d'une église Romane. Ici, on ne sent ni l'effort ni le travail opiniâtre, le temps paraît suspendu et la main du vigneron s'efface devant l'évidence du grand vin de terroir, à la fois subtil et intense, complexe et parfaitement équilibré.

Le nez dégage une formidable sensation d'harmonie entre fraîcheur et sensualité ensoleillée. D'un côté, une atmosphère de bord de mer, sur des notes iodées d'algues et d'embruns, des herbes fines délicatement anisées, des petites fleurs blanches juste écloses, le citron vert ou la pomme Granny, de l'autre la gourmandise plus enveloppante de la pâte d'amande, du financier, du pain toasté, de la poire pochée ou de la pêche rôtie au miel. Plus on avance, plus le sol imprime une dimension fumée délicate rappelant le silex frotté. La précision et le naturel avec lesquels les sensations s'enchaînent sont admirables.

Quant à la bouche, c'est une merveille d'équilibre. Ici, tout coule de source. On démarre sur des saveurs rondes et gourmandes de crèmes et de coulis de fruits blancs et jaunes, relevées d'une touche incisive d'agrumes, mandarine en tête. Le vin ne cesse de se dynamiser autour d'une arête minérale et crayeuse, riche en sels minéraux accrocheurs et salivants. La finale, tendue et traçante, pénètre au plus profond de nos sens, tout en laissant sur le palais cette touche raffinée de fleurs et de miel typique d'un grand Puligny-Montrachet. La réussite est magistrale, rivalisant par sa classe et sa longueur avec bien des premiers crus !

Promis à une grande garde, ce splendide Puligny-Montrachet brillera dans 5 comme dans 15 ans sur des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé ou un navarin de Homard et ses Bonnottes de Noirmoutier infusées au romarin.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Benoît Ente - Puligny-Montrachet - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Frais et charmeur : des notes iodées d'algues et d'embruns, des herbes fines anisées, des petites fleurs blanches juste écloses, citron vert et pomme Granny, pâte d'amande, financier, pain toasté, poire pochée ou pêche rôtie au miel, silex frotté.

Bouche : Une merveille d'équilibre. Saveurs gourmandes de crèmes et de coulis de fruits blancs et jaunes, relevées d'une touche incisive de mandarine. Une arête minérale et crayeuse, riche en sels minéraux salivants. Finale tendue, pénétrante, une touche de miel

Accords mets-vins : Des Saint-Jacques rôties accompagnées d'un jus de palourde truffé ou un navarin de Homard et ses Bonnottes nouvelles de Noirmoutier infusées au romarin.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures  
en bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques